Il nuovo progetto **PIZZA OMBRELLINA** è stato studiato contemporaneamente al **PROGETTO PIZZA CONO NEW**
ma solo nel 2008 viene presentato per la prima volta al SIGEP DI RIMINI, riscuotendo immediatamente un grande successo.
La **PIZZA OMBRELLINA** è molto amata dal pubblico in quanto ancor più del cono rispecchia il modo pratico di mangiare la pizza.
**OMBRELLINA** è una cialda piana, che raffigura molto la classica pizza italiana, dotata però di un manichetto sempre di pasta alimentare che fa si che il prodotto sia facile da consumare passeggiando .
Al centro della cialda c'è un foro che serve per raccogliere i liquidi ed i grassi derivante dalla cottura degli ingredienti della farcitura.
Questo fa si che la **PIZZA OMBRELLINA** sia ritenuto un cibo sano, nutriente e a basso contenuto calorico.
Anche per l'**OMBRELLINA** la HRG SA con creatività e design ha studiato una serie di macchine atte alla preparazione o meglio alla precottura del prodotto. Queste macchine sono di piccole dimensioni, facilmente trasportabili e pratiche da sistemare nelle diverse tipologia di locali perché non occupano grandi spazi.  Ci sono macchine manuali, motorizzate e automatiche; da 1 formatore fino a 4 formatori.

La HRG SA può vantare una vasta scelta di macchine:

**MANUALI : MODELLO SMALL – CAPRI**

Questi sono  modelli a movimentazione manuale composti da un solo formatore.

Il formatore della **PIZZA OMBRELLINA** è molto più grande di quello dei coni per cui, a parte i modelli **SUPER TOP ITALY**, tutti i modelli sono realizzati con un solo formatore.
Il **MODELLO SMALL** è il modello più economico, realizzato principalmente per l'esportazione in Paesi Arabi. Viene venduto solamente con ordini minimi di 5 macchine alla volta.
Per fruttare bene il modello Small l'operatore deve essere esperto del mestiere in quanto deve sapere calibrare bene la posizione della pasta rispetto al fomatore.
Nel caso l'operatore non prestasse attenzione in questa fase il prodotto si formerebbe ugualmente ma non sarebbe uniforme.
Nonostante il formatore grande le macchine sono di piccole dimensioni, leggere e facili da trasportare.
Questi modelli sono in grado di formare una pizza ombrellina ogni 70 secondi.

**MOTORIZZATE – MODELLO CAPRI NEW**

Il **MODELLO CAPRI NEW** è un modello da 1 FORMATORE; è una macchina con movimentazione a motore per il sollevamento dei formatore,
E' in grado di produrre 1 **PIZZA OMBRELLINA** precotta ogni 60 secondi,.
Questa macchina ha dimensioni ridottissime; in soli cm 42 X 28 X 31 trova lo spazio sufficiente per essere sistemata sul banco di lavoro alla portata di tutti gli operatori e grazie al suo ridottissimo peso le spese di spedizione sono minime.

**AUTOMATICHE- MODELLO ITALIA NEW.**

**MODELLO ITALIA NEW**
Anche questo modello ha un solo formatore.
Questo è un gioiello di macchina che finalmente dopo studi approfonditi e ricerche la HRG SA ha ottenuto mantenendo l'automatismo già applicato al vecchio modello creato sotto la ragione sociale di C. & C. INTERNATIONAL. ma riducendo della metà le dimensioni iniziali.
Le dimensioni sono : 42 X 28 X 31 per un peso massimo di 25 kg.
Il modello ITALIA NEW è dotato di scheda elettronica che controlla tutte le fasi della macchina garantendo il controllo delle temperature ed il tempo di cottura del prodotto.

Per informazioni più dettagliate clicca qui